



Gâteau de Semoule aux Raisins Secs

ALSA



LES PLUS PRODUIT

- Source de calcium
- Encouragé dans les menus par le GEMRCN*. Fréquence d'apparition dans les menus : minimum 6 fois sur 20 repas successifs
- 50 portions de 120 g
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Gâteau de Semoule aux Raisins Secs.

Mode d'emploi : délayer la préparation dans une partie du lait. Porter à ébullition le reste du lait, y incorporer l'appareil et laisser 5 min sans cesser de remuer. Disposer en moules ou en ramequins après répartition des raisins secs. Servir après complet refroidissement.

Dosage : 150g / 1L de lait 1/2 écrémé + 30g de raisins secs : pour 10 portions
730g (le sachet) / 5L de lait 1/2 écrémé + 150g (le sachet) de raisins secs : pour 50 portions

Liste d'ingrédients :
Préparation pour gâteau semoule (730g) **:** sucre, semoule de BLE dur : 43%, concentré de minéraux du LAIT, gélifiant : carraghénanes, colorants : riboflavine, rocou, arômes.
Raisins secs (150g) : raisins secs, huile de colza.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **BLE (GLUTEN), LAIT.**
- Peut contenir : œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 120 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	**
Valeur énergétique	1500 kJ / 360 kcal	360 kJ / 85 kcal	430 kJ / 100 kcal	5
Graisses	0,7 g	1,5 g	2,0 g	3
- dont acides gras saturés	0,2 g	0,9 g	1,0 g	5
Glucides	82 g	14 g	17 g	7
- Dont sucres	57 g	11 g	13 g	14
Fibres alimentaires	2,5 g	0,3 g	0,4 g	NA
Protéines	5,0 g	3,5 g	4,0 g	8
Sel	0,05 g	0,12 g	0,14 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Le Gâteau de Semoule aux Raisins Secs ALSA permet de préparer 50 portions d'environ 120g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN* pour les desserts lactés.

Le Gâteau de Semoule aux raisins Secs ALSA, préparé selon le mode d'emploi, contient plus de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une **fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.**

*GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non





Gâteau de Semoule aux Raisins Secs

ALSA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13		POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712566413188	ALSA GATEAU DE SEMOULE 880G	0,880	0,952	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8712566991884	6 UC/Cart	5,280	5,959	388,00	183,00	241,00	17,112
COUCHE	8712566413195	12 CARTON 72 UC/Che	63,360	71,508	1200,00	800,00	241,00	231,360
PALETTE	8712566413201	4 COUCHE 48 CARTON 288 UC/Pal	253,440	311,032	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 19023010



NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Novembre 2014, n°19918801, rédigée par le service Qualité